

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Semaine de l'emploi et des métiers du tourisme : le « Restaurant éphémère », une initiative innovante pour le recrutement dans le secteur de la restauration

Le recrutement de collaborateurs demeure un défi majeur dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Dans leur mission d'accompagnement des entreprises, l'UMIH, son partenaire Promocash et France Travail ont élaboré l'opération « **Restaurants éphémères** », **espaces de rencontre sur une journée entre recruteurs et personnes en recherche d'emploi**.

Dans le prolongement du coup de projecteur de la **Semaine des métiers du tourisme** qui s'est déroulée du **2 au 8 février 2026**, des restaurants éphémères sont organisés dans différentes régions jusqu'au **30 mars 2026**.

Une action menée dans le cadre du CLPE Orléans

Dans le Loiret, cet événement s'inscrit pleinement dans les actions conduites par le **CLPE Orléans (Comité Local pour l'Emploi) co-présidé par l'Etat et la Région**.

À ce titre, le CLPE organise un **restaurant éphémère à vocation de recrutement direct**, mobilisant des **demandeurs d'emploi accompagnés par France Travail et la Mission Locale**, des **allocataires du RSA**, ainsi que des **personnes en situation de handicap**, et des **restaurateurs du territoire souhaitant recruter de nouveaux collaborateurs**.

Cette action repose sur une **mise en situation professionnelle réelle**, permettant aux participants de démontrer leurs compétences techniques, leur posture professionnelle et leur capacité à s'intégrer dans un environnement exigeant, tout en répondant concrètement aux besoins de recrutement des employeurs.

Elle permet également de valoriser **les parcours de formation et d'apprentissage**, en facilitant la rencontre entre les employeurs et des candidats souhaitant s'orienter vers les métiers de la restauration, notamment via l'alternance.

Le format du Restaurant Ephémère, testé pour la première fois dans le Loiret, permettra de s'assurer qu'il répond à la fois aux besoins des employeurs et des demandeurs d'emploi.

Les principaux acteurs de cette initiative

- **Les chefs d'entreprise-recruteurs**, chargés d'évaluer les aptitudes, qualités et savoir-être des candidats ;
- **Les candidats**, qui préparent un menu et assurent le service à table, afin de valoriser leurs compétences et confirmer leur projet professionnel ;
- **L'AFPA** qui ouvre ses portes, apporte son expertise et accompagne la coordination des activités en cuisine et en salle ;
- **Promocash**, acteur clé de la distribution alimentaire pour les professionnels, qui contribue localement à la fourniture de produits de qualité issus de circuits courts ainsi que de tabliers ;
- **France Travail**, qui propose aux participants un parcours de retour à l'emploi : immersions professionnelles, préparation aux entretiens, coaching, puis participation au restaurant éphémère ;
- **La Mission Locale et la CMA Formation** qui mobilisent des jeunes intéressés par les métiers de la restauration,
- **L'UMIH et Les Toques du Loiret** qui mobilisent leurs adhérents
- **Les collectivités et élus locaux** (Région, Département, communes d'Orléans Métropole) et **la Préfecture du Loiret**, membres actifs du CLPE, à l'initiative de cette démarche territoriale.

**En Centre-Val de Loire, l'événement se tiendra dans le Loiret
et réunira 20 candidats et 10 restaurateurs-recruteurs,
le mardi 3 mars 2026 à 12h15,
dans les locaux de l'AFPA - Rue Basse Mouillère, à Olivet.**

Réservation Presse impérative pour le déjeuner auprès de : cecile.bonneau@centrevalldeloire.fr

Ce déjeuner, organisé sous le **parrainage du chef Bernard Vaussion** et **labellisé par l'UMIH**, illustre concrètement la capacité des dispositifs territoriaux à rapprocher l'offre et la demande d'emploi, dans une logique pragmatique et opérationnelle. Cette initiative témoigne de l'engagement commun des partenaires à relever les défis du recrutement dans le secteur de la restauration et à renforcer l'attractivité de ces métiers.